

試行錯誤の  
花ひらく  
「さくらパフェ」



札幌市中心部を望む高台にある「ミッシュハウス伏見本店」。1985年、代表取締役 米内 正さんが「北海道の知られざる素材を広めたい」との思いから創業した、札幌のアイス好きなら誰もがその名を知るアイスクリーム専門店です。

春のミッシュハウスで、とくに人気の高いのが5月限定の「さくらパフェ」。その構成は、桜の香りがついた寒天とブレインの寒天の上に、炊いたぜんざい小豆、桜の葉を刻んで入れたアイスに、さっぱりしたバナナソフトを重ね、さらに餡と白玉、濃厚な抹茶ムースをそえた、ボリウムも味の組み合わせも「パフェクト」な一品。しかも、ソフトクリームとアイス以外の素材まですべて自家製というこだわりよう。

この「さくらパフェ」の核となるアイスクリームとソフトクリームに使われているのが、よつ葉の純生クリームでした。ミッシュハウスではフレージャーによって乳脂肪分の異なる生クリームをブレンドしているそうですが、「固さやブレンドしたときの味、すべてうちのアイスにぴったり」と米内さん。さらに「よつ葉の生クリームはクセがない。生クリームだけホイップして食べてもほんのり甘みがあっておいしいので、余計な甘みを足す必要がないんです」と大絶賛。牛乳やクリームチーズなどもアイスやパフェの具材に使用しています。

北海道でまだアイスづくりが盛んではなかった頃から独学で道を開いてきた「ミッシュハウス」。10年前に生まれた「さくらパフェ」は、これを目当てに東京からやってくるお客様がいるほどの名物パフェに成長しました。5月。待ち焦がれた春の味が、今年も花をひらいています。



店舗情報

MISSU HOUSE : 札幌市中央区伏見2丁目2-20 TEL:011-552-5531

営業時間 : 1F ジェラテリア / 11:00 ~ 18:00 2F パフェテラス / 11:00 ~ 19:00

※10~4月は営業時間変更あり ※新型コロナウイルス感染症拡大により、営業時間短縮の場合あり

定休日 : 月曜日 (祝祭日と重なる場合は翌日) 駐車場 : あり

<https://www.missu-house.com/>

@missuhouse



《新発売》  
よつ葉 北海道  
のむバターミルク  
ヨーグルト

「北海道バターミルクヨーグルト」シリーズにドリンクタイプが新登場。  
ミルクィでやさしいのみごちのヨーグルトです。  
バターミルクとは、生クリームからバターを作るときに出る、脂肪分がほとんど含まれていない液体。バターミルクを配合することで、特有のミルクィでクリーミーな風味を表現しました。



よつ葉乳業オンラインショップ



よつ葉乳業株式会社



yotsuba\_milkproducts\_official

[www.yotsuba.co.jp/](http://www.yotsuba.co.jp/)